Anno V. **Udine, 1 ottobre 1860.** **N. 26.**

BOLLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce il lunedì d' ogni settimana. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi pagando antecipati v. a. fior. 4 all' anno; franco sino ai confini, supplementi gratis.

Il presente numero avrebbe recato il resoconto della seduta del Comitato del 28 settembre ora decorso; ma anche quella convocazione andò senza effetto, giacchè gl' intervenuti all' adunanza non toccarono il numero voluto dagli Statuti.

Sull' Orto tenuto dalla Società Agraria e su di un Podere modello che ci vorrebbe.

Al professore Luigi Chiozza

Carissimo amico,

Da quando ebbimo la fortuna di aggregarvi alla nostra Società io feci dei conti sopra di voi, pensai che mi sarei giovato della vostra amicizia, e che l' Associazione avrebbe potuto avvantaggiare pei vostri studi e per le vostre profonde cognizioni. Voi che avete istituito da per voi solo a Scodovacca un podere modello (esempio che dovrebbe essere imitato da tutti i proprietarii di vasti fondi) e che avete rivolto all' agricoltura la vostra intelligente attività, gentile come siete ed amante del progresso, non negherete certamente di cooperare a un' istituzione cui ora appartenete, e che ha per iscopo nientemeno che di giovare agli interessi agricoli di una miserabile Provincia.

E primieramente io vi domanderò dei consigli sull' orto agrario.

L' orto dell' Associazione, che voi ben conoscete, senza essere un orto modello, senza portare vantaggi notabili all' agricoltura sciupò molti dinari, e molti ne sciupa annualmente alla cassa della Associazione. L' orto non lo si può abbandonare, perchè ce lo vieta una deliberazione della Società, non lo si può tenere perchè costa molto senza profitto, infine per l' Associazione è un imbarrazzo bello e buono.

Non nego che un orto sperimentale, un orto modello con colture anticipate, nuovi camangiari e frutta distinte non fosse d' ornamento per la Società, e d' utilità pel progresso dell' orticoltura. Ma quanto non costerebbe un orto tenuto in tal guisa? Bisognerebbe avere un giardiniere distinto e ben pagato, fornire l' orto dei migliori strumenti, e sostenere le spese delle esperienze e delle colture forzate, il che, se non m' inganno, assorbirebbe metà dei redditi sociali per uno scopo affatto secondario, e la Società è in obbligo di riservare le sue risorse e di pensare prima di tutto a ciò che più essenzialmente è collegato allo scopo che si ha prefisso.

Si propose ultimamente di limitare le operazioni dell' orto a pepiniere e vivai di piante fruttifere ed ornamentali, nell' intento di farne uno stabilimento utile all' agricoltura più che non lo sia attualmente, e, se non profittevole, certo meno gravoso alla cassa sociale. Il progetto era buono; ma altro è un affare in mano d' un privato, altro è un affare in mano d' una società, nè si troverebbe certamente fra i soci chi assumesse la responsabilità di sorvegliare e preservare lo stabilimento dalle sottrazioni così facili e così in uso in materia di giardinaggio.

D' altronde qual è lo scopo che l'Associazione può proporsi di raggiungere mediante l' orto? — Fiori? — Non fanno allo scopo. — Erbaggi? — La coltura comune è forse il ramo agrario che meno abbisogna di migliorare; la coltura forzata degli erbaggi commestibili è cosa di lusso, buona per le grandi città, e va anzi diventando inutile dal momento che le strade ferrate portano i prodotti anticipati del mezzogiorno a miglior mercato dei prodotti ottenuti dalla coltura forzata. L' Associazione farebbe abbastanza per l' orticoltura tenendo un deposito di buone sementi.

A mio avviso lo scopo si potrebbe ridurre a ciò = che nell'orto allievi e soci potessero apprendere e vedere co' propri occhi come meglio si creano pepiniere e vivai, si moltiplicano e s' innestano piante e soprattutto come si potano gli alberi da frutto, arte ignota a più di qualche sedicente giardiniere di professione. Per estendere la coltivazione dei frutteti gioverebbe che l' orto potesse somministrare tutte le piante da frutto e d' ornamento che occorrono alla Provincia, senza aver l' impiccio e la spesa di farle venire da lontano. La noja d' ordinare, di aspettare, il disgusto di ricevere talvolta le piante commesse o guaste o fuori di tempo, fa sì che molti rinunciano al piacere di veder a crescere intorno alla propria casa qualche frutto saporito o qualche maestoso sempreverde.

La Società potrebbe avere tutto questo a buon mercato se invece che tenere l' orto per conto proprio com-

binasse di cederlo con riserva di certi diritti a uno stabilimento agrario di speculazione che vi stabilisse una casa filiale mandandovi persona esperta alla direzione.

L'Associazione si leverebbe d' un imbarrazzo, risparmierebbe dinari ed avrebbe un orto ben tenuto; i soci troverebbero a Udine piante belle e a buon mercato (i prezzi di Burdin p. e. sono più moderati di quelli dell' orto agrario); potrebbero visitare l' orto e provvedere in persona i vegetali di cui abbisognano. Combinare con una delle primarie case di commercio di piante non è nel nostro caso nè impossibile nè difficile. L'orto è grande, è fornito di serre; Udine e per la sua posizione e per l' incremento che va prendendo in Friuli la coltivazione delle frutta, sarebbe una buona piazza di smercio, e uno stabilimento che fosse appoggiato dalla Società potrebbe trovarvi il suo tornaconto. L' Associazione si riserverebbe nel contratto il diritto di mandare i futuri allievi ad assistere alle operazioni e potrebbe combinare che vi ricevessero contemporaneamente analoga istruzione. Ove mancassero piante o sementi la casa filiale le ritirerebbe dalla principale, ed ecco provveduto in pari tempo al tanto desiderato ufficio commissioni. Bisogna lasciare il mestiere a quelli che lo sanno fare; essi ci trovano facilmente il bandolo, mentre in mano nostra l' orto sarà sempre una cosa meschina e un aggravio non giustificato da una pratica utilità.

Che cosa ne pensate voi? Vi pare che il mio progetto sia da proporsi?

Ove l'amministrazione sociale fosse sollevata da quel cauterio si potrebbe pensare al podere modello, e all' istruzione, cose volute dallo Statuto, cose che tendono direttamente allo scopo, e senza delle quali noi non potremo mai pretendere di contribuire direttamente al miglioramento agricolo della Provincia. Quando i mezzi sono piccoli bisogna abbandonare le grandi idee.

In Friuli gli stabili non sono governati in grande, cioè tenuti in conto economico dal fittavolo o dal proprietario, ma sono per solito divisi in colonie, quindi il podere che converrebbe per ora alla nostra società potrebbe essere appunto una semplice grossa colonia vicino alla città tenuta a modello, lavorata secondo i principii della moderna agricoltura, con nuovi strumenti e macchine. Un professore stabile e pagato dirigerebbe il podere e l' istruzione che potrebbe essere coadjuvata da dotte persone del paese. Il podere ben diretto non costerebbe nulla alla Società, anzi potrebbe dare un qualche profitto. Il difficile consisterebbe nella scelta del professore, e nella prima spesa di macchine, attrezzi e boverie per l' attivazione del podere.

Io non mi sgomenterei per quest' ultima, persuaso come sono che l' Associazione Agraria portata sul campo dell' utilità troverà sempre appoggio nella Provincia; e scommetterei che qualora il progetto dell' istruzione col podere non fosse più una ciarla effimera, ma, col concorso degli amici dell' istituzione fosse portato a idea concreta e si provvedesse ai mezzi di attivarla, troveressimo in Provincia duecento soci nuovi che ajuterebbero l' impresa.

Voi che avete studiato l' argomento del podere, e l' avete anche attivato potrete fornirmi delle idee e dei lumi, chè io sento tutto il bisogno d' essere ajutato per poter proporre qualche cosa di bene. Io intanto vi ho detto alla buona i miei pensieri, se non altro per darvi occasione di espormi i vostri.

Vi saluto di cuore.

Aff.mo amico
PECILE.

Opportunità di stagione

La vendemmia; buona se anche antecipata — L' oidio; si può salvarsene? Rimedi; chi ci crede e chi non ci crede; è meglio crederci; conforti per l' avvenire — Bonificazione delle botti — Solforazione applicata ai vini da bottiglia ed ai mosti spremuti da uve infette da crittogama — Un' altra utile pratica di vinificazione.

Quel po' di sosta, di che la stagione piovosa ci graziò per qualche giornata dell' ora scorsa settimana, fu proprio un ristoro pei ricolti, ed una vera fortuna per le operazioni agricole del momento.

Ben naturale che i vindemmiatori (s' intende di quei pochi siti del Friuli dove la vendemmia non è un' abitudine affatto dimessa) si affrettarono ad approfittarne. E fecero bene; dappoichè se, come sembra, gli scilocchi d' autunno vorran reclamare i loro diritti, perfettamente o meno che sia matura, non istà male che quel po' d'uva si ritrovi al coperto nella tinaja, ben fortunata d'arrivarci. Notisi inoltre a questo proposito che pur da' buoni pratici si vuole cavare un non incalcolabile vantaggio dallo antecipare alquanto la ricolta delle uve: e' vorrebbe dire che se ne ottiene un vino il quale si conserva più facilmente di quello fabbricato con quelle maturate a perfezione. E ciò si attribuisce anzi *a certi acidi efficienti alla conservazione del vino, i quali spariscono col maturare delle uve* (Ann. Agr. toscano 1860).

Per coloro adunque che in quest' anno possono contare d' averne, riferiremo più innanzi una pratica di vinificazione, la quale venne da un Socio nostro, agronomo valente, riscontrata di buonissimo effetto. Ma, che ci sia permesso dirlo di passaggio, fino a quando la vendemmia friulana sarà essa un privilegio di pochissimi? Fino a quando questo troppo famoso *oidio*, il quale non ha fruttato qui da noi che qualche *marengo* di più a quei del *Coglio* o di *Sedilis* (sempre togliendone, che si sa, ai poveri pianigiani) e via di qui non sappiamo s' abbia prodotto meglio di una fatale celebrità all'ora rinomato dott. Tuker, — fino a quando, ripetiamo, la crittogama funesterà le nostre povere viti? Gli esperti coltivatori, osservatori diligenti, hanno essi delle speranze da darci? I dotti, hanno essi una parola di conforto per l' avvenire delle nostre desolate cantine? E prima di tutto, vi sono veramente o no dei rimedi efficaci per iscongiurare il flagello? — Alcuni degli uomini cui sono famigliari le scienze, autorevoli quindi, ci vedono assai più bujo di quelli che si affidano alla semplice pratica. Così che i primi asseriscono essere ai rimedi del tutto inutile pensarci; nessun mezzo curativo esistervi; la malattia, se

pur dovrà sparire, cesserà senza nostro intervento. E si limitano al consiglio di estirpare le viti deteriorate, e che non offrono alcuna speranza di poterle un giorno rivedere onuste del bel frutto.

Ciò che ha reso alcuni di tali uomini disperanti della guarigione delle uve attaccate dall'oidio, e di conseguente non curanti di rintracciarvi alcun rimedio, si fu la credenza da essi professata, — essere cioè il male un' affezione ingenita e morbosa della pianta, una condizione patologica della vite intera: inutile perciò, e fors' anzi nocivo, medicar la cute se le viscere sono inferme. Più cauto quindi lasciar andare, lasciar fare da mamma natura, aspettare. La è, non si può negarlo, una teoria comoda codesta; ma forse che ai discepoli di siffatta scuola toccherà poi a restare colla bocca asciutta più a lungo che non a quelli d' un' altra; vogliamo dire di quell' altra in cui si presceglie ritenere che tutto il malanno provenga dal fatto — che per l' aria vanno nuotando miriadi di sementi di un fungo (oidium), le quali, qua e là portate per le commozioni atmosferiche, si posano poscia onde germogliarvi e riprodursi all' infinito sulla vite, si adagiano sulle foglie, e fatalmente quasi di preferenza sul frutto. Quest' ultimi non disperano dei rimedi, e si dànno a tutt'uomo alla ricerca del migliore. Essendo per essi fuor d' ogni dubbio che il crittogamo, anzichè essere il fenomeno esterno prodotto dalla celata infermità dell' individuo, è un parassito che può venir da lontano ad infestare la vite nascendo, sviluppandosi sovr' essa, vivendo a spese ed a costo anche della morte della vite medesima; un germe funesto che viaggia per l' aere e da cui una fortunata direzione del vento potrebbe anche salvare affatto il vigneto — con che taluno vuol anzi dar spiegazione del trovarsi risparmiate alcune particolari coltivazioni, le quali appariscono come delle felici oasi nel deserto prodotte dalla generale disfatta —; essi dunque non esitano a cospergere, a coprire le parti, che si manifestano malate all' apparizione del fungo, di alcuna materia atta ad impedirne la propagazione, la diffusione; non esitano ad usare di qualche sostanza che materialmente slavi via la crittogama dal grappolo, pur non disperando di rinvenirne quando che sia una di tanto efficace, che per una sua propria chimica virtù valga a speditamente ed assolutamente distruggere l' oidio preservandone affatto l' uva. Di cosiffatti rimedi se ne suggerirono un bel numero. Dacchè la comparsa dell' oidio ci rese sciaguratamente interessante questo argomento, non havvi, si può dire, numero di giornale che non rechi nota di qualche specifico: aspersioni di zolfo, di calce, di resine, di fuligine, di ranno; soluzioni acide, alcaline; suffumigazioni di zolfo, di tabacco — e va di seguito chè la litania è lunghissima.

Ora, senz' aver pretesa di portare un sicuro giudizio sul vero valore delle argomentazioni che dividono in due classi i viticultori, quella cioè che sostiene l' infezione esistere ingenita nella vite, e ritengono quindi inefficace qualsiasi esterno mezzo di cura; e quella che, ritenendo il seme della malefica crittogama nuotante per l' atmosfera, si adopera con ogni sforzo a proteggere da' suoi fatali amplessi il prezioso frutto — quale, domanderemo, può chiamarsi più cauta, più previdente, più imitabile? Certo non quella che si sta lì colle mani in mano ad aspettare il messia, bensì l' altra che lavora tentando e ritentando or l' uno or l' altro trovato. Tutte, o quasi, le relazioni che ci vennero trasmesse dai soci nostri corrispondenti dalla provincia condividono quest'ultima opinione. E non è a dirsi se la ragionevolezza di questa fiducia nei rimedi sia stata corroborata da felici risultanze; chè se n' ebbero a notare di felicissime, massimamente fra le prodotte dall' opera della solforazione, cui oramai può aversi per rimedio prediletto.

Ed anche dall' applicazione d' altri meno potenti mezzi curativi si ebbero di non disprezzabili risultati; taluno anzi di pieno appagante. Già di noi stessi ne abbiamo veduto un saggio palpabile: il signor *de Carli* di Tamai, a conferma di quanto ci riferiva una sua, di che fecimo appena un cenno in uno degli ultimi bollettini, ci fece ammirare un bel canestro d' uve (ve n' aveva di più qualità) totalmente preservate mediante le aspersioni ripetute con polvere d' argilla, alle quali fece, è vero, precedere una buona insolforazione.

A conforto per l' avvenire, lo stesso de Carli, agricoltore assiduissimo, ci esprimeva parere, dedotto dalle proprie diligenti osservazioni in proposito, che i nuovi tralci, sarà in forza dell' essersi quest' anno ben ingrossati per la bella vegetazione primaverile, nella vegnente annata ci daranno prodotto. Amen. Ad altro conforto ancora sta l' osservazione che ci venne fatta da taluno intorno ad altri sintomi che vorrebbero accennare essere la malattia già avanzata nel suo periodo di decrescenza: sarebbero la protratta caduta delle foglie terminali dei sarmenti delle viti, ed in generale, l' aspetto quasi normale che a qualche distanza offrono le medesime.

— Se così è, mano dunque alle botti; le quali, se pur le avete vuote da lungo tempo, e può quindi esservi pericolo che per l' umido della cantina abbiano preso odor di muffa, potranno ugualmente servirvi colla seguente precauzione che l' *Amico del Contadino* vi suggerisce. Ecco quanto scrive in proposito quel giornale:

»Fregate con un pugno di fieno tutto l' interno della botte, in modo però di non staccarne il tartaro; lavate ben bene con acqua fredda e non acqua calda, sempre all' intento di non produrre il distacco del tartaro; lasciate sgocciolare, quasi asciugare, indi abbruciatevi dentro dello zolfo, chiudendo l' uscita al gas acido solforoso. Lasciate la botte in tale stato per 24 ore, indi aprite e lavatela nuovamente, ma con buon vino. Ciò fatto, fatevi bollir dentro il mosto: e, cavato il vino e tolte le vinacce, praticate una seconda solforazione avanti di porvi altro vino, e non isbaglierete praticandone una terza all' epoca della prima muta. Alcuni per bonificare le botti usano introdurvi della calce viva, poi acqua, e chiudono. La calce viva nell' assorbire avidamente l' acqua sviluppa un forte calore, il quale unitamente alla causticità della calce stessa, distrugge le muffe che aderiscono alla superficie interna della botte. Noi però vi consigliamo alla solforazione come un mezzo più sicuro per migliorare la botte od anche il vino, poichè bene spesso il vino torbido, acidulo, o che senta la muffa, perde queste pessime qualità collocandolo in botte solforata.

In Francia, dove la viticoltura e la vinificazione sono praticate con una diligenza e cognizione che noi siam ben lontani dall' avere, la solforazione delle botti è una operazione che si fa quasi tutte le volte che si travasa il vino. Provatela e ve ne troverete contenti. Il Giornale d' Industria francese, per liberare il vino dal sapor di botte, suggerisce di gettarvi un pezzo di calce grosso come un pugno, agitar fortemente, lasciar riposare per cinque o sei giorni. Se il vino non si è completamente liberato si ripete l' operazione.»

— A proposito di solforazione usata nella vinificazione, essa venne suggerita da applicarsi con somma utilità nella fattura dei vini da bottiglia ed al trattamento dei mosti spremuti da uve affette da crittogama per cavarne profitto. Ecco in qual modo:

» Prima di tutto è d' uopo prepararsi delle liste di tela grossolana, di qualità così detta *rarola*, dai Francesi chiamata *canevas*, larghe circa cinque centimetri e lunghe trenta. Si faccia liquefare dello zolfo in una pentola, esponendola a lento fuoco; vi si immergano ad una ad una dette liste; tosto si estraggano e si lascino raffreddare. Esse si faranno dure e resistenti, e prenderanno l' aspetto di tante verghe.

Abbiasi inoltre un pezzo di fil di ferro, sufficientemente lungo, uncinato ed acuminato, al quale si possa infilzare una di queste liste, o soltanto parte di esse, secondo che l'occorrenza lo richiede, per poterla ascendere e discendere ne' vasi da solforarsi, e poterne poi ritirare la tela rimasta carbonizzata.

Predisposti questi due oggetti, che sono i soli essenzialmente necessarii, così si deve operare:

Pigiate le uve e messone il mosto in botti, od in grosse damigiane di vetro, se ne lascia svolgere la fermentazione per varii giorni, insino a tanto che esso abbia preso il sapore di vino, il che ha luogo più presto, o più tardi, secondo la più o meno elevata temperatura del locale in cui la fermentazione si effettua; e quando questo sapore dal dolce si scorge, assaggiando, che sta per volgere all' austero, la qual cosa, sotto l' influenza di una temperatura di 12 a 13 gradi Réamur accade verso il settimo od ottavo giorno dacchè la fermentazione ebbe principio, in allora è tempo di procedere alla solforazione. Però questa si potrà ancora anticipare o ritardare, secondo che chi opera desidera avere vino più o meno dolce; ma avvertasi che quanto più viva sarà la fermentazione al momento che si solfora, tanto più soddisfacente sarà la riuscita.

Abbiasi un vaso vuoto, di capacità eguale a quello in cui si è messo il mosto a fermentare; in esso si discenda, mediante l' uncino di fil di ferro acuminato, una di dette liste o solo una parte, dopo di averla accesa; vi si lasci insino a che abbia prodotto tanto fumo da essere obbligata a spegnersi da sè, segno questo che il vaso è a sufficienza solforato; si versi tosto in detto vaso il vino che ancora sta fermentando, si procuri nel versare che dal vaso esca meno fumo possibile, si colmi e si otturi, l' operazione è fatta.

Sull' istante la fermentazione cessa nè più ripiglia; a capo di poche ore, se si è operato in vaso trasparente, si vedrà il vino dar principio a chiarirsi dalla sommità del vaso, ed in meno di 24 ore, a fare un deposito straordinario di materie sul fondo del vaso stesso.

Da questo deposito il vino va liberato mediante travaso col mezzo di un sifone o tromba da vino, e ciò non più tardi di tre o quattro giorni dopo eseguita la solforazione. Il vino continuerà poscia a fare qualche ulteriore deposito ma in assai minore quantità del primo, per cui forse occorreranno uno o due altri travasi, ma eseguiti questi, lo si vedrà divenuto chiaro e limpido più che se fosse stato filtrato.

Dopo di ciò, al vino non è d' uopo far altro se non che chiudere bene il vaso nel quale è stato riposto ed aspettare il tempo di metterlo in bottiglie. »

— Il meglio della nostra rassegna di cose d'opportunità lo abbiamo serbato per ultimo. La è una pratica di vinificazione utilissima, gli ottimi risultati della quale vennero ripetutamente constatati da un esperto agronomo, de' cui lumi l' Associazione nostra spesso si giova. Tal metodo viene così significato:

» Diversi anni fa, leggendo il Chaptal, trovai che quel celebre autore suggerisce di fare in modo che l' uva pigiata non venga a gala formando un cappello sopra il mosto, ma sia invece tenuta in sospeso circa alla metà del tino mediante apposito congegno; bene inteso che la fermentazione in questo caso deve farsi a tino chiuso. Io mi lasciai persuadere dagli argomenti di scienza con cui l' autore dimostrava l' utilità del suggerimento, e l' adottai prima in via d' esperienza, poi, visto l' effetto, in tutta la mia tinaja. Per ottenere l' intento io mi servii di un coperto bucato di tavole fissato alle pareti del tino mediante quattro anelli di ferro posti alla metà del tino. Pigiata l' uva, metà del mosto si riponeva nel tino, poi si applicava il coperto bucherato e lo si attaccava agli anelli, quindi si gettava sopra il resto del mosto e si chiudeva il tino con altro coperto intonacato di calce, argilla e sterco di bue. Io non cambiai per nulla la forma de' miei recipienti, e tutto l' apparecchio, cioè i due coperti e gli anelli mi costarono a. lire otto per tino. Non mi occupai del tubo di sfogo per lo sviluppo dell' acido carbonico, perchè coi mezzi adoperati, per quanta cura si ponesse, il tino non rimaneva chiuso ermeticamente, e l' intonaco non era tale da opporre una pericolosa resistenza al condensamento del gas.

I vantaggi che io ritrassi da questo sistema furono di vendere il vino ad a. lire tre il conzo più degli altri proprietarii a parità di circostanze (allora il vino era a buon mercato e la differenza era sensibile); di ottenere, posso assicurarlo, un dieci per cento di rendita di più, perchè il vino usciva chiaro fino all' ultima goccia, e la fermentazione succedeva più rapida e più completa.

Nei tini aperti, quando l' atmosfera è secca e calda, il cappello si dissecca, l' aria lo penetra, e se la fermentazione è lunga, formasi in essa dell' acido acetico, che comunica al vino una disposizione ad inacidire. Se all' opposto l' aria è fredda ed umida, la parte superiore del cappello è imbevuta d' acqua che stempera i racemoli, i quali sviluppano in seguito una fermentazione acido-putrida ed un principio di muffa. Una simile massa immersa nel vino in qualsivoglia epoca, non può produrre che pessimi effetti. Sembra inoltre che la massa delle vinacce tenuta nel centro del liquido contribuisca efficacemente ad aumentare la fermentazione e renderla più perfetta.

Alcuni proprietarii avevano incominciato a seguire l' esempio, quando venne la crittogama a rapirci il prezioso raccolto.

Quest' anno che qua e là, a quanto sembra, si farà un po' di vino, io non esito a consigliare quelli che hanno questa fortuna ad adottare un metodo così semplice e ne proveranno i buoni effetti. »

Presidenza dell'Associazione Agraria Friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti-Murero. —